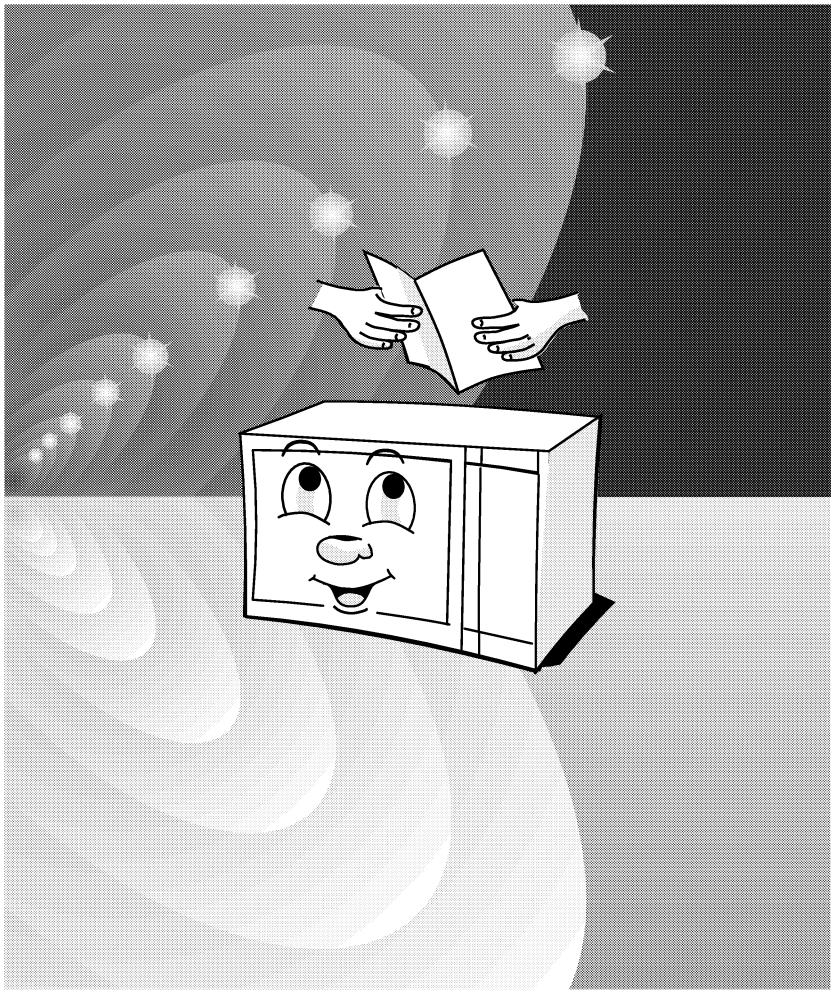
Notice d’emploi



Whirlpool

4619 694 36791

F

Whirlpool Sweden AB

SOMMAIRE

F

	PAGE
INTRODUCTION	3
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	3
VUE GÉNÉRALE	3
INSTALLATION	4
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI	5
ACCESSOIRES	6
PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS	7
INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON	7
UTILISATION DE LA MINUTERIE ET DE L'HORLOGE OPTIONNELLE	8
CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES	9
FONCTION RÉCHAUFFAGE	10
FONCTION JET DEFROST	11
FONCTION CUISSON AUTOMATIQUE	12
FONCTION MÉMOIRE	13
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	14
DIAGNOSTIC DES PANNES	15
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE	15

DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si:

* Le support plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
* La prise de courant est bien branchée.
* La porte est correctement fermée.
* Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
* Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
* Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.
Lorsque vous contactez le Service Après-Vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Remarque importante:
Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être remplacé par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.

⚠ ATTENTION!
***Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés**. Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service Après-Vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage d'un panneau de protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.*
Ne retirez aucun panneau.

DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

Selon la norme CEI 705.

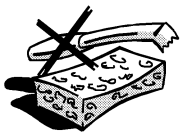
La Commission Électrotechnique Internationale SC. 59H a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four:

Essai	Quantité	Temps approx.	Puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3.0	500 g	Jet Defrost		Posez sur le plateau tournant

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un nettoyage normal est le seul entretien requis pour cet appareil. Il doit cependant être effectué après avoir préalablement débranché le four.

Évitez d'utiliser des éponges abrasives. En effet, vous pourriez rayer la surface.



A intervalles réguliers, surtout en cas de débordements, enlevez le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place.
Ne le mettez pas en marche lorsque celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte.

Veillez à ce que de la graisse ou des particules d'aliments ne s'accumulent pas autour de la porte.

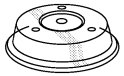
Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les salissures.
Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE:

Support du plateau tournant.

Plateau tournant en verre.

Couvercle.



⚠ ATTENTION!

Les joints et l'encadrement de la porte *doivent être inspectés régulièrement. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le vérifier par un technicien spécialisé.*

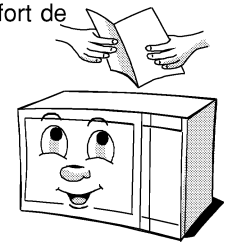
Des nettoyants abrasifs, *éponges métalliques, etc. peuvent abîmer le bandeau de commandes et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.*
Ne *le vaporisez pas directement sur le four.*

INTRODUCTION

Merci de votre confiance!

Nous espérons que cet appareil répondra à vos critères d'exigences pour un four de qualité. L'ergonomie et le design de ce four contribuent à l'harmonisation du style et du confort de votre maison.

Pour assurer des conditions optimales d'utilisation, nous mettons à votre disposition cette notice d'emploi. Elle vous fournira toutes les informations nécéssaires concernant les modalités d'utilisation et d'entretien de votre four conformément aux règles de sécurité.



Le Guide d'utilisation rapide concerne votre modèle particulier.

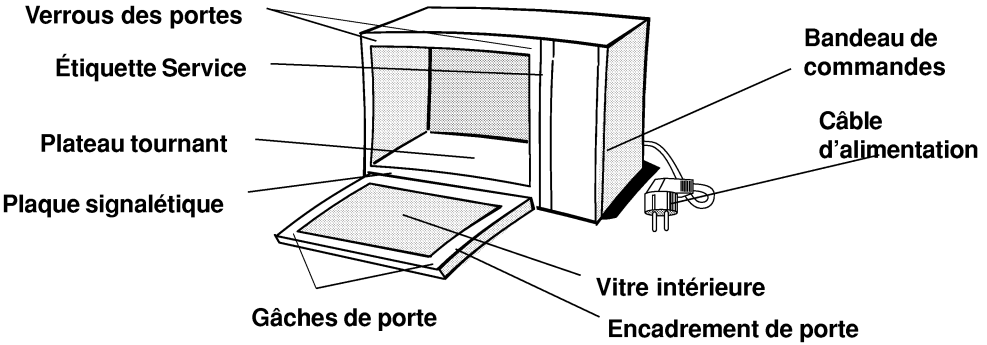
Veuillez conserver la notice d'emploi dans un endroit sûr pour vous y référer en cas de besoin.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage
L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Veuillez suivre le règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

Appareil
Le four est fabriqué à partir de matériaux réutilisables. Lors de la mise au rebut, veuillez respecter les normes en vigueur en matière d'élimination des déchets. Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

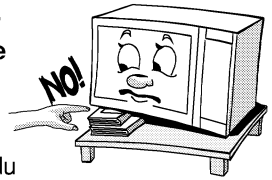
VUE GÉNÉRALE



INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.



Placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le côté du bandeau de commande est plus lourd. Manipulez le four avec précaution.

Placez le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une pièce où la température ne dépasse pas 35°C. Laissez un espace de 15 cm minimum au-dessus du four, afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne circulation de l'air. Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre +5 et +35°C.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux humide.

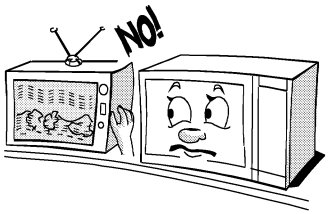
N'utilisez en aucun cas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé suite à une chute. N'immergez pas le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Lorsque l'on branche le four pour la première fois ou après une coupure de courant, aucune information n'est affichée (2 points s'allument). Ce four permet d'avoir un affichage digital de l'heure sur une séquence de 24 heures. Si l'horloge n'est pas programmée, l'afficheur n'indique rien tant qu'un temps de cuisson n'est pas sélectionné.

Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.



La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect de cette obligation.

⚠ ATTENTION!

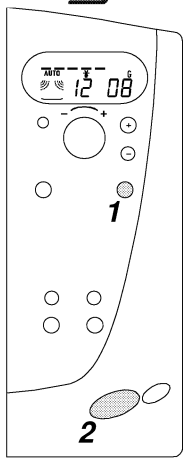
LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL EST OBLIGATOIRE! ⏚

FONCTION CUISSON AUTOMATIQUE

Légumes frais Lég. durs- carottes Lég. moyens- brocolis, choux-fleurs et macédoines. Lég. tendres- pois, haricots et courgettes.	Coupez les légumes en morceaux réguliers, lavez-les et disposez-les sur un plat peu profond en plaçant les légumes durs sur les bords, les légumes tendres au milieu et les légumes moyens en position intermédiaire. Couvrez avec un couvercle ou enveloppez dans une feuille plastique. Après la cuisson, laissez reposer 1-2 minutes.
Légumes surgelés Lég. durs- carottes Lég. moyens- brocolis, choux-fleurs et macédoines. Lég. tendres- pois, haricots et courgettes.	Avant la cuisson, séparez les légumes dans la mesure du possible. Disposez les légumes dans un plat peu profond en plaçant les légumes durs sur les bords, les légumes tendres au milieu et les légumes moyens en position intermédiaire. Couvrez avec un couvercle ou enveloppez dans une feuille plastique. Après la cuisson, laissez reposer 1-2 minutes.
Poisson	Percez la peau de tout le poisson pour lui éviter de craquer.
Riz	Les récipients utilisés ne doivent pas être remplis à plus de la moitié. Si vous avez l'intention de faire cuire de grandes quantités, choisissez de grands récipients pour être certain que le liquide ne dépasse pas la moitié.

FONCTION MÉMOIRE

Utilisez cette fonction pour rappeler un réglage que vous utilisez souvent.
Le principe de la fonction Mémoire est d'enregistrer la fonction et le réglage en cours d'utilisation.

	ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	1. Appuyez sur la touche MEMOIRE une fois.	* Le réglage en mémoire s'affiche.
	2. Appuyez sur la touche DEPART/JET START.	* Le symbole Micro-ondes clignote. * Le temps est affiché et décompté.

MISE EN MÉMOIRE

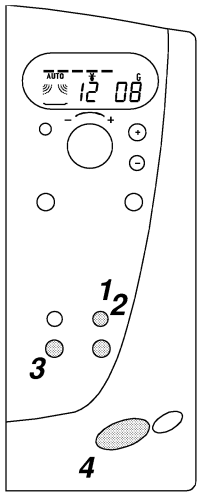
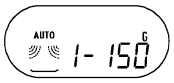
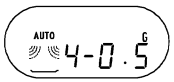
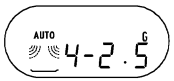
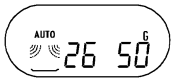
1. Déterminez tout réglage que vous souhaitez enregistrer.
2. Appuyez sur la touche MEMOIRE jusqu'à ce que vous entendiez un son (approx. 3 sec) qui confirme que votre réglage a été enregistré.

La Mémoire vient d'être programmée.
Pour vérifier ce qui a été enregistré, il vous suffit d'appuyer sur la touche MEMOIRE et le contenu de la mémoire s'affiche à l'écran.

Remarque:
Lorsque de nouvelles valeurs sont enregistrées en mémoire, le contenu de l'ancienne mémoire est effacé.
Veuillez noter qu'il n'est possible d'enregistrer un réglage **qu'avant** d'appuyer sur la touche Départ.

FONCTION CUISSON AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments tels que du poisson, des légumes, des pâtes ou du riz.

	ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	1. Appuyez sur la touche AUTO COOK.	 * La famille d'aliments (1) s'affiche. * Le symbole Micro-ondes s'allume.
	2. Continuez d'appuyer sur la touche AUTO COOK pour sélectionner la famille d'aliments.	 * La famille d'aliments sélectionnée (4) est indiquée.
	3. Appuyez sur les touches POIDS pour entrer le poids des aliments.	 * Le poids entré s'affiche.
	4. Appuyez sur la touche DEPART/JET START.	 * Le symbole Micro-ondes clignote. * Le temps est affiché et décompté.

Le four doit connaître le type d'aliments et leur poids exact.

	1. LEGUMES FRAIS (150 - 400 g)	150 - 250 g Ajouter 1 cuillerée à soupe d'eau ou de bouillon. 300 - 400 g Ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau ou de bouillon.
	2. LEGUMES SURGELES (150 - 400 g)	
	3. POISSON (150 - 400 g)	
	4. RIZ (0,5 - 3 dl)	Les temps sont donnés pour le riz précuit Onkle Bens. Les autres variétés de riz peuvent nécessiter un ajustement de la durée.

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids recommandé:
Utilisez la fonction "Cuisson et réchauffage" pour cuire les aliments.
Relâchement de la pression présente dans les aliments

Toujours couvrir les aliments d'un film plastique ou d'un couvercle. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont adaptés aux Micro-ondes.
Veillez à piquer le film plastique ou le couvercle avec une fourchette ou un cure-dent pour relâcher la pression et éviter leur éclatement, étant donné que de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

GÉNÉRALITÉS

N'utilisez cet appareil que pour l'usage domestique pour lequel il est prévu!

***Le four ne doit jamais être utilisé** à vide avec les micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.*

***Les ouvertures de ventilation** ne doivent pas être recouvertes, cela pourrait endommager le four et occasionner des résultats de cuisson insatisfaisants.*

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur, près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

N'utilisez pas la cavité à des fins de rangement.

Veillez à ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées risqueraient de provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.

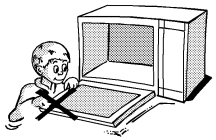
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Ils pourraient s'enflammer.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout lorsque si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

Ne surcuisez pas les aliments. Ils pourraient s'enflammer.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

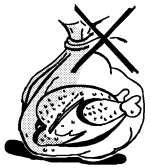
Ne vous appuyez jamais sur la porte ouverte. Cela peut être dangereux.



⚠ ATTENTION!

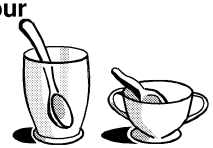
***Ne laissez les enfants utiliser** le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.*

***Enlevez les fermetures métalliques** des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four.*



LIQUIDES

Par exemple, dans le four micro-ondes, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans ce cas, le liquide peut déborder et vous risquez de vous brûler.

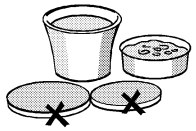


Afin d'éviter cela, prenez les précautions suivantes:

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et avec un col étroit.
2. Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four.
3. Après avoir chauffé, attendez un court instant et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

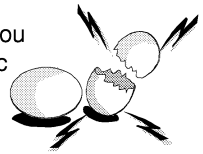
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

RÉCIPIENTS



N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les faire exploser.

ŒUFS



N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser.

FRITURE

N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

ATTENTION

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes pour la cuisson aux micro-ondes pour plus de détails, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après avoir réchauffé de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours pour répartir la chaleur. Testez également la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes.

Enlevez la tétine ou le couvercle avant réchauffage!

ATTENTION AUX MAINS

Utilisez des gants isolants ou des maniques pour saisir les récipients, un plat après grillage ou pour toucher les parties du four, afin d'éviter de vous brûler.

ACCESSOIRES

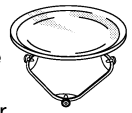
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

Utilisez le support du plateau tournant en dessous du plateau tournant en verre. Ne posez jamais d'autres ustensiles sur le support du plateau tournant.

- Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

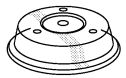
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient tomber et salir le four.



- Placez le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.

COUVERCLE

Le couvercle sert à couvrir les aliments à cuire ou à réchauffer avec la fonction micro-ondes seules ; il permet d'éviter les éclaboussures, retient l'humidité et réduit le temps de cuisson.



Utilisez-le pour le réchauffage sur deux niveaux en plaçant le 2ème plat sur le couvercle.

GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires et ustensiles pour four micro-ondes sont sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

Lorsque vous placez les aliments dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

Ceci est particulièrement important pour les ustensiles en métal ou possédant des parties métalliques.

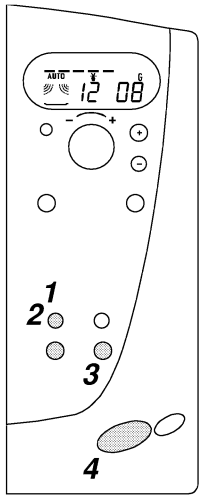
Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec l'intérieur du four en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

FONCTION JET DEFROST

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour décongeler. La fonction JET DEFROST ne peut être utilisée que pour décongeler très rapidement les aliments congelés appartenant à l'une des 5 catégories indiquées ci-dessous.

jet	ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	1. Appuyez sur la touche JET DEFROST.	* L'afficheur indique le poids en grammes (G) et la première des cinq familles d'aliments.
	2. Appuyez à nouveau sur la touche JET DEFROST pour sélectionner la famille d'aliments.	* La famille d'aliments sélectionnée est indiquée.
	3. Appuyez sur les touches POIDS pour régler le poids.	* Le poids réglé s'affiche.
	4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.	* La décongélation commence. * Le symbole Micro-ondes clignote. * Le temps de décongélation est affiché et décompté.
	5. À la moitié du processus de décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments ("TURN FOOD").	- N'utilisez pas la touche ARRÊT/STOP! - Ouvrez simplement la porte et retournez les aliments. - Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche DÉPART/JET START.

Remarque: le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée.

Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact.

1 VIANDE (100 g - 2 kg)

2 VOLAILLE (100 g - 3 kg)

3 POISSON (100 g - 2 kg)

4 LÉGUMES (100 g - 2 kg)

5 PAIN (100 g - 2 kg)

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids recommandé:
Suivez les instructions du point "Cuisson et réchauffage des aliments aux micro-ondes" et sélectionnez 160 W pour la décongélation. Pour ramollir de la crème glacée ou du beurre, sélectionnez 90 W.

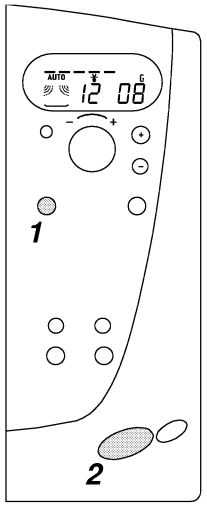
Pour les aliments plus chauds que la température de congélation (-18°C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

Pour les aliments plus froids que la température de congélation (-18°C), choisissez un poids supérieur.

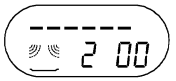
FONCTION RÉCHAUFFAGE

Utilisez cette fonction pour le réchauffage d'un plat cuisiné sortant directement du réfrigérateur.
Placez les aliments sur une assiette adaptée aux micro-ondes et résistante à la chaleur.

ACTION DE L'UTILISATEUR — EFFET PRODUIT



1. Appuyez sur la touche RECHAUFFAGE/ Reheat.



* La puissance et le temps sont affichés.

2. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

* Le symbole Micro-ondes clignote.
* Le temps est affiché et décompté.

Remarque :
La fonction de réchauffage d'un plat est optimisée pour une part de 400-450 g. Si vous souhaitez réchauffer des parts plus petites ou plus grandes, vous devez modifier le temps et/ou la puissance. Avec l'expérience, vous connaîtrez le temps nécessaire au réchauffage de vos plats préférés.

Lorsque vous rangez un repas au réfrigérateur ou que vous le servez dans des assiettes prêtes à réchauffer, disposez les aliments plus épais et denses sur le bord de l'assiette et les aliments plus minces ou moins denses au milieu.

Placez les fines tranches de viande les unes sur les autres ou chevauchez-les.

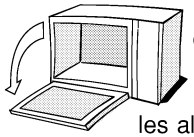
Les tranches les plus épaisses, comme les pains de viande et les saucisses, doivent être placées les unes à côté des autres.

PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction est activée une minute après que le four soit revenu en position "repos". (Le four est en position "repos" lorsque l'heure est affichée ou lorsque 2 points sont affichés, si l'horloge n'a pas été réglée).

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants.
Si vous essayez de faire marcher le four sans ouvrir, puis refermer la porte (pour placer un plat à l'intérieur), l'afficheur indiquera **"door"**.

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON



Pour interrompre la cuisson:
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte et la cuisson s'arrête automatiquement. Les fonctions restent affichées pendant 10 minutes pendant que la porte est ouverte.

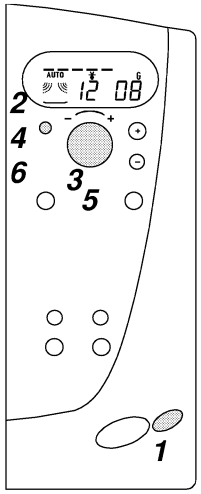
Pour poursuivre la cuisson:
Fermez la porte et appuyez *UNE FOIS* sur la touche DÉPART/JET START. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.
Si vous appuyez *DEUX FOIS* sur la touche DÉPART/JET START, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes, à moins que vous n'utilisiez une fonction automatique.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson:
Enlevez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche ARRÊT / STOP.

Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour annuler le signal, appuyez sur la touche ARRÊT/STOP ou ouvrez la porte.
Remarque: Les réglages choisis ne restent affichés que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

UTILISATION DE LA MINUTERIE ET DE L'HORLOGE OPTIONNELLE

Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.



ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
1. Appuyez sur la touche ARRÊT/STOP.	• • * Les deux points s'affichent.
2. Appuyez sur la touche Horloge pendant 3 secondes.	00:00 * Les chiffres de gauche (heures) clignotent. * Un signal sonore confirme que vous êtes en mode de réglage.
3. Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu.	12:00 * L'heure choisie continue de clignoter.
4. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.	12:00 * Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
5. Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu.	12:30 * Les minutes choisies continuent de clignoter.
6. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.	12:30 * L'horloge fonctionne.

Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge pendant 3 secondes, puis sur ARRÊT/STOP.

Pour faire réapparaître l'heure, suivez la procédure ci-dessus.

MINUTERIE

La minuterie est complètement **indépendante** de toutes les autres fonctions et peut être utilisée n'importe quand, que le four fonctionne ou non.

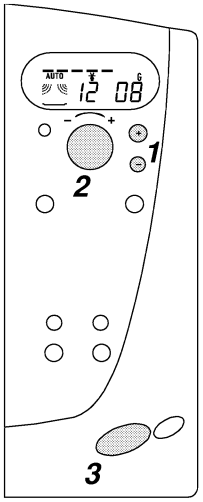
1. Appuyez une fois sur la touche Horloge.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Une seule pression sur la touche Horloge permet d'afficher le temps restant sur la minuterie. Le temps restant s'affiche pendant 3 secondes; ensuite, le temps de cuisson s'affiche à nouveau (si vous êtes en train de cuisiner).

Pour arrêter la minuterie lorsqu'elle fonctionne en même temps qu'une autre fonction, vous devez d'abord rappeler la minuterie en appuyant sur la touche Horloge et ramener ensuite le bouton de réglage à zéro.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments (Jet Start), tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.



ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
1. Appuyez sur la touche PUISSANCE pour régler le niveau de puissance.	750W * Le niveau de puissance s'affiche.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps.	1 30 * Le temps s'affiche.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.	1 29 * Le symbole Micro-ondes clignote. * Le temps de cuisson est affiché et décompté.

Lorsque la cuisson a démarré:
le temps de cuisson peut être augmenté facilement par séquences de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer.
Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche PUISSANCE. Appuyez une fois pour obtenir le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche PUISSANCE pour modifier le niveau de puissance.